



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ DOMATES ÇORBASI

- 1 kg domates
- 3 diş sarımsak
- ½ adet kırmızı Meksika biberi
- 100 g krema
- 2 çay kaşığı toz şeker
- 1 adet soğan
- 2 dilim tost ekmeği, küp kesilmiş ve düşük ısıda kurutulmuş
- 2 çorba kaşığı Ravika zeytinyağı
- 2 kutu Keskinöğlü Tavuk Suyu

Domatesleri ocakta közleyin. Tüm yüzeyleri közlendikten sonra kenara alın ve oda sıcaklığına geldikten sonra soyun. Bir tencereye zeytinyağını koyup, soğan, sarımsak ve Meksika biberlerini soteleyin. Malzemeler pembeleştikten sonra doğranmış domatesleri ve şekeri ilave edin. Domatesleri yaklaşık 10 - 15 dakika orta ateşte pişirin. Tavuk suyunu, arzu ettiğiniz kıvam doğrultusunda koyun. (Çok ilave ederseniz istediğiniz kıvamdan daha akıcı olabilir.) El blenderi ile çorbayı püre edin ve süzgeçten geçirin. Krema, tuz, karabiber ilave edin. Sıcak olarak servis yapın.

